

بيتزا و الكيش طرطات معلمة



كيفية غضير العجين و الصلصة

عجين الخير

الملفقة صفيراض اقسرا ال متعلم صغيرة من لثلج أأ والفادة بمغيرة من السكر كأس شاق من الله 25 غ من الدقيق للعقلة كبيرة من زبت الزيتين

يغة التحمس

ب الخميرة، اللح و السكر في د تغلط چيدا و تحفظ بالغليط 1 3040 6 5



ر إناء كبير نفسع النقيق الغربل وولدوسطه تغرغ خليط الخميزة يجيا ثم زيت الزيتون و نخلط ليل حلى تحصل على عجيث



ن العجبال جيدا مدة 4 دفائق. قه، فوق طاولة مرشوشة بالنشق، إشكل دائري وتضعه في صفيحة بونة بالزبد وعرشوشا بالسبيدة يعة. بنف العجن باللوكة بخله القرن الصلخن ليطهى قليلا ره بغالق (سيكس نصحه عند

نفظ بالعجين في الصفيحة.

المشوة).

عجين الخبر بالثوم

بقس فقابر عجين اقبر · متعشة كبيرة من الثور التهزوس

طريقة التحشير

نَفْسَ طَرِيقَة تَحَفِيزِ عَمِينَ الشَرْ، تقنيف الثوم وانتك العجان جيدا مدة 4 دلائق. تورك فوق طارلة مرشوشة بالنقيل طي شكل دائري الم تضعه في سقيمة منفونة بالزين وحرشوشة بالمعيدة الرشقة، ناكب العدين بالشركة واشتكه القرن الساشن ليطهى اللبلا مدة له دفائق (سيكمل نضجه مدملته بالمشوة). المتقنق به في الصفيحة، تخلطه في المنابعة.



عجين الخبر بالأعشاب

القمن القادير تلجين أقبيز ، متعقبة كبيرة من الثوم القصيي (In citivalette) p.last.) ملحقه كبيرة مز البلدوس القروم متعنبه كبيرة من أوراق الشيت (Jesalle d'seseth).

طريقة التخشيرة ألس طريقة تحضير عجين الشق بغنيف أوراق الثوم القصيي البقنونس مقروم، أوراق الشيث،



مثات المجين جيدا مدة 4 تفانق مورق العجين فوق طاولة مرضوشة بالدقيق، على شكل دائري ثم نضعه في سقيمة بتغوية بالزيت ومرشوشة بالسبيدة الرفيقة نثلاب المجن بالشركة و تنظه القرن الساخن لبطهي فلبلا عدة 4 دفائق سيكمل نشبجه عاد طنه بالمشوة

عجين مرمل

210 ؤمر الطيق المقعمة سفيرة من اللح مقعقة صفيرة من السكر Just 125 Abril S. Aster

طريقة اللحضير ا

في أناء حصنع التقيق المعريل مع الملح و السكر تجوف وسحه ثم لقدم الربية مقطعة على شكل مكفيات، مخلط بلطراف الأصابع للمصل على ممين مرمل نستعظ بالطبط جائبا مية 6 يقانق



تضيف النشعة على العجبان المرسل والحلط نسرعا جثي تحصل على عدينة ليلة و رحوة



فوق طاوله مرسوشه بقليل من النقيق نباك المهبن ببيدا لمده تقبلتان، نورقه قلبلا ملتباك ثم برخته بطبل من التقيل نظيه ر تورقه مرة ثانية حتى بصبح جاهرًا. تبجله القرن ليشهي ددة 5 تقاتق لأنه سيكمل الطهى عند طنه بالعشوة وابعد أشراجه تحافظ والعجج في المنقبعة.



التعقير الكبش نفيع العيمن طاولة موشوشة بالدقيق ثم نفيع قوق القالب، نقطع الجوانب بالمثلث ﴿ في ومنك ينفي الزيدة الثينة. نطوي بتأني العجين بالشوكة والمستعدلة العجين على ثلاث عتى يصبح على مباشرة دون ظهيات

عجين مرمل بالزعتر

- نقس مقادير العجان الرعل + مقطة كنيرة من الرعم الماسي والتتي



أنفس طريقة تحضير المجين للرمل مع إشافة الرعار،

العجين الورق

الأكارة من النطبق متعثة فبغيرة من لقح متعقة صفيرة من اقق 250 ع من اللهدة السلة

طريقة التمضيرا

في إذاه نضع النفيق، اللح، القل و ثلاث ملاعق كبيرة من الربعة. نجمم العبين بأطراف الأصابع بإنساقة الماء بداكه عدة مرات عثى يَتِين، تَعْلَيْهِ وَ تَشْبُعُهُ فَي النَّائِيةُ شدة 10 نفاس



بعد ذلك، تقرحه من التلاجة و تورقه على شكل مستشيل فوق شكل مستطيل



تشي المسلكيل بدوره على ثلاث استحد شكل ظرف ثم نورقه و نشيه مرة أخرى، مصعه في الثلاجة لدة 15 دستة



إنكار الخرياة خنس مرات و في نهاية كل سرة نضعه فم التلاجة شده 10 رعادق فكذا تكون لا منطقًا على العمين النورق.



خلك بالداك على شكل ورثة رقيقة تقطعه على الشكل للرغوب لهبه للم لشعه في صليحة متعونة بالربث نالب بالشركة و تحتفظ به في الصفيدة. إلى حين استعماله. العجين المورق لا يطهى إلا مع

صلصة الطماطم

Kennada Julia Auto midalell per 500 متعقبتان كبيرتان من ريب الريمور متعفة مطبرة من المبكر صنيدة والحا تسيدنا غوسس خلعقة ضغيرة من الزغتر البابس ملفظة صغيرة عن مركز الطهاطم And & Other طاعفتان كبيراق من الزيد



هي كاسرول على نار هايئة، نظي البصل في منطقة كبيرة من الريب نفيف التطلم النقاة و المقطعة (بدون بدور)، الربت السكر، ورق سيدا موسى، الرعثر إيحك بي البنين). عركن الشماطب المت و الايزار معرف من حين لأهر عثى يتبخر ماء الطعاطع

بيتزا بالكفتة

Pizza à la viande hachée

_ المادير:

عجين الخبر أنظر الصفحة 2)

فشوة

صلصة الطماطم أنظر الصقحة 3 - الانزار حبثان من البصل مفطعة قطعا

مسليرة

3 ملاعق كبيرة من البيت

- 350عُ من الكفتة

pull -

- 1/2 علية صغيرة من القطر القطع (70 غ)

- متعقبة كبيرة من الربعة

- 150 غ من الجس للفروم



طريقة التحضيرة

عي مقلاة على دار هابته بقلي البصل في دلات ملاعق تكبيرة من الراب حتى بصبح الربه تعبيا المسهد الكفة، براس بالشع و الإيراز تم تحرك بنفقة مسبية عدد 10 دفائق لفتك تريرات الكفة المحتفظ مهد الخلاط



في مفلاة حرى، على قطع الغطر في بلطه كبرة من الزيرة، ترش باللح و الإبرار و تحرك مدة ثالث دقائق تدهن عبين البيرة بصلصة الطعاطم تحسيف لها شرات القطر.



تختع مرابع الكلت و البحل على قطع القطر ترش بالجين الفرى و خدن المحفيدة الى الفرن الساخن (200 تربية) للتحمر البيئز ا و يكس نشيخ العجيز و ذاك دند 15 يضغة تقدم فوز إخراجها من الفرن



يجب المرحى على أستعمال الكفتة بالتوابل إذا نوفرتم عليها طبيعية فيجب إضافة اللح ، الإيزار ، التحميرة و الكمون.

بالنبية للفطر المذكور في هذا الكتاب فهر مسير و في حالة استعمال الفطر الطري بدب تعظيفه تشريحه لم منفه 8 دقائل و يصفى، بستعمل كما هو موضع في خريفة التحضير،

بيتزا بأربعة أنواع الجبن

Pizza aux quatre fromages



المقاديرة

- عجين الخيز بالأعشاب أنظر الصفحة 2
 - الخدوة
 - سلصة الطماطم أنظر الصفحة 3
 - 100 غ من جين البري (le brie)
- 100 غ من الحين الأربق (le fromage bleu)
- » 100 غ من حبنة القواريلا (la miozzarella)
- L50 غ من الجين الأحسر (le gouda ou l'édam)

طريقة التحضير:

تدفن العجين يصلصة الطناطي

نقطع جين البري، الجين الأزرق و جينة الموزاريلا إلى شوائح بينما لقرم الجين الأحمر.

تصطف شرائح الجبن فوق صلصة الطماطم يشكل منتظم و نرش البيتزا بالجبن الأحمر المفروم،

تعجل البيترا إلى القرن الساخن حتى يكمل طهي العجين و يذوب الجين ثم تقدم ساخنة-



يعكنك تزييلها يحيات من الزينون الأصود و قليل من الزعتر المحكوك بين اليدين،

بيتزا بالانشوبة و حبات الكبار Pizza aux anchois et aux câpres



المقادير

- 500 غ من العجين للورق (أنظر الصفحة 3)
 - الحشواة
 - حية فلفل أخضر
- حية بصل مقطعة قطعا سفيرة
 - أَنْ مَلَاعُقَ كَبِيرةً مِنْ الرَّبْ
 - حية طماطم كبيرة

- أ ملعشة صغيرة من التحميرة
 أ ملعشة صغيرة من الكمون
 - ملح
 - 114-
- علية صغيرة من الأنشوبة (70 غ)
 - ملعقة كبيرة من الكبار
 - (50 غ من الجين للفروم

طريقة التحضير:

 التحصير العشوة الشوى القلقل الأخضر قوق المشواة ثم نضعه في كيس بلاستيكي ليضع دقائق (كي يسهل تقشيره)، نقشره دون غسله نقطعه إلى قطع صعيرة. في مقلاة على نار هادئة لقلي البصل في الزيت، نضيف الطماطم (مقسولة، منقاة و مقطعة قطعا صغيرة)، التعميرة، الكمون، الملح و الإبرار،

نضيف قطع الغلغل و شحران حتى تتجانس جميع العنامس و يتيفر ماء العلماطم، تحتفظ بهذا الخليط.

2) تدلك العجين الورق على الشكل المرغوب
فيه و نضعه في صفيحة فرن ثم نفرغ
المشوة على العجين،





3) تصفف الأنشوية بشكل منتظم فوق الحشوة و نرش البيئزا بحييات الكيار و الجين المفروم، تدخل البيئزا إلى الفرن الساخن (180° درجة) حتى يطبى العجين و يدوب الجين، تقدم ساخنة،



Pizza aux merguez et aux poirrons



المقادير

عجين فد الحد تصمحه'

- يتلقيه الطوانيور الصراحيفجة الجيار من أتصل متشرحيين
 - الملامق كيمرة عان الريب

، غ عر بعاب

الانوار الانوار

والجيم فيقوا المها

م مان خین بسروه

.

ظريمة التحصير

هي مفلاد علي با فايت نفتي لخبا هي متفقيل گيريه عل راد به منح و لايرفر

و آلاسرار و في عفلات حري علم به ها ما معلى الله بن و المعلية بالله كه المسر الله الرائدة المعرار المسيح بالد 13 لفات الراكية بن الم المدمة كل والداد التي بم المام الم متحلفظ بها جانبة



لدفن عجين البيرا بصلصته الخماطم، تصلف سميل الدي عالم المدام



بعثير الطفل الأجمر، بقطعة إلى با عم طويلة بصبقها في مقلاة بها ملعظم عا جاب لساحد با با حدي ديد حدي ينفني فليلا



بصنف شرابط الطفل عرق العابق د سب الحال المدار الصابحة بي الدارات المدارات والالالمدة 15 يكمل تضبح عجبي السترا و ولاي لمدة 15 دعله لفات المدادات



المقادير:

- عجين الجيريةلاعيسات المطر لي<u>تميده</u> الجينية
- فتلصم تعمايتم أنطر المصعة
 - 5 حيات قوق -
 - حيضيه

- بيعسش
- د ¹ عليه برق 70 غ
- (أَدُّ أَا عَ مِنْ الْبِينِ التَّمَرِيمِ
 - ٦ حيات زيتون أسود

طريقة التحصير :

مانده داد ۱۵ ده و غي با المنتج به تصلف عادمية ثم تصلفته

سافل عبد اسم الصلطلة علا عبد والصلفف فوقها قطع الفوق.



سنة سات ۽ عددہ جانجا کے خداب دات گفوت گفرة،



تصنف چيا آي دو دايد دايدې الفاود به دايل الرابان الاسود تشكر الصنفيحة ايي القرار الساخر (200 اختا خالي تكثر تصبح تعجيزات شخير الجه او دات مدة 15 فاليفة، ثقلم سائخته، -beat free

Pizza au poulet



المقادير

ا کے میں محجبر اورے علم لمنصحت منسجہ

فعلمته العلمانيم الطار المساعد الدريجيار من خوم الدجاح متفقسان كتبريار من الريب نتاح

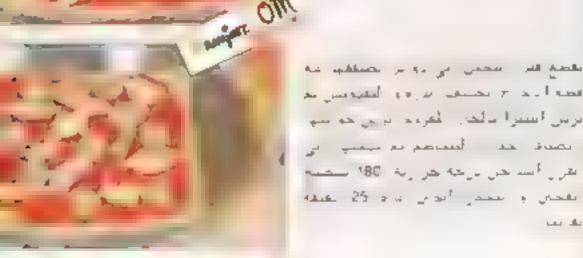
م بر 75 غ من قلب التحيل بالاسق كسرد سن جياب الدرة ملعمم منعيرة من التعدونس ع من الاسرادم منا فلماندم صغيران

طريمة التحصير

في مقلاد، على باز هايية، يظي شرايخ الدين في آرد الدين الدين ا ده و ادار التمليب براهمة عداللمة الحدم



بدقار العجاز بصلحته الجناءبدارة المتلق فرقة فيته أناما م





التصادير

ليجيد لجنب عقر *بتعلقه* و

منتجاء بمماضات بدر سندجه

· ملبه بر مطر بمص · ملعمه کبیرد نیز برسه

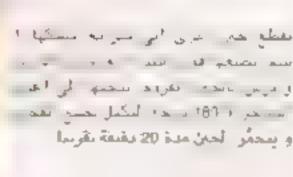
سيخ ۽ د عد سد بخ بستمو ج عبل ميں آمري د ۽ سيد " ج عبل هيل گهروم

طربانك التحكيسر

يدست بالدو هي نهلاو هوي الفليلة والفالي المدد مدولاً عالم للا تا كالما والإدراق،

بدقي بقد الحسند المديم والحسة الجدد السادم الاسادة الدر









المقادس:

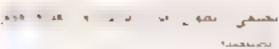
الله أع من الفحير لحوق بعد لمستجه، الخمصوة

ومنتصية المعية منوم المتد المستجمع

خ من نفتون - ح بن مخمر عشروم طباب بنون سنود

طريمة التحصير

بارقان الغمان بمنكمية المتباهيم



رس داده عفره در و سرا بحد بر ابر بور الأسود سخر بصفحه بر الفرن الساخن (*180 فرحه) أسمنج بعدار وسخدر بحار والتاجدة 20 يشفه بم به غير بالحدة





Pizza calzone



- المفادير:

- العجين الرمل أنظر الصفحة 5
 - فسنناه
 - مية نصار كنيزة
 - ملعمنان كبيرتان من الربعة
- مفح و إبرار صفحه الكماطور الطر الصفحة أ

- 💳 چاس متریخ الدیب برومی عدجار
 - 10 غ من حيات المره
 - رد پیمندان مستواندان
 - 100 غ من جينة اللوراريلا
 - بتبه محنمات
 - ا ﴿ عَ مِن الْجِينِ الْفَعَرُومُ

طريمه التحضير

بقدير النصال بعليه والعملاء التي الترابخ بصافها في بقلاد فدد الدا عاء منفسال كبرتين من الربشا برش ياطح و الإبراز ثم بالدراء عاد الادر تدر لحسال باللصال شفافاً ، بدركها لمدة 8 يفايق تقريب

فوو صاوب مرسوسة شفية الجنة الورق العدم بالدلا على سكات ولي الطان تصلف العدال مصلحات العدامية دول الأحدور الي الحوالية والمحلف لها التعمل المحدر

بقطع بثيرائج الديك الروعي <mark>الفنص بي عصه</mark> متوسطة المحم، تصطفها مع الدر د أن حسد ا التمرأ

عفظه کل بندیه لمی تصنفی و حضم خور رسم این بیران—اندخه: چه شدی بشکل به و میشگسیل

مقال حواد العد المسطى المجهوع والسي يصلف العجر الحاء على المست المحسود المداد المداد





Prosal anamus



المقادين

عجمل لخدا بطا للعجماء

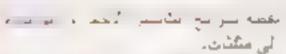
تعديه

علامم كبيره من تصنعه للمادية خلياد ١٠٠١

- 14 غ من الكاشير الأجمر
 - (51 غ من المورسيلا
 - بالربان مِن الكياس الصبر
 - 10 ع من الحن للمروم
 - واحية رسور لسودا

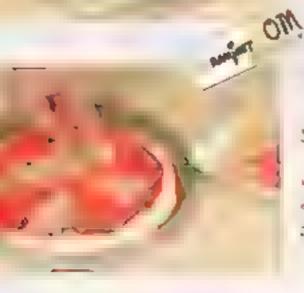
طريقة التحصير :





نفطه درادر الاستان و تصفیها مع فصع الكاشير و المورثنيلا

درش البيرا بالجين المعروم و مريسها بالرسون عم البسط ثم سحر الصلاحة الى أفرن أساحر (18 حد ما 27 دقيقة حتى تطهى،





Pizza aux oeufs de caille



المقادير

عجين مرمز أأبطر الصفيحة

09.....

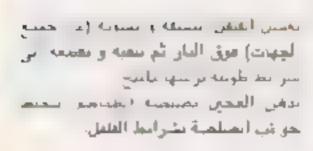
تتمام تعماضم الطرانسمانة

ميه فنفر احتسر

- ملح

- 8 پيساب سمان
- 100 غ من اللورنغيلا
- » EDD غ من اقتي الثمروم
- متعمه صغياد من اللود المحيين بمصع
 - أألو التقنونس للغروم

طريقة التحصيرا





نجوف طبلا صنعت المتراضم البيعية صنعتراه النصبة للمن استكال جنيان برش الكل يقليل من الملح



بحث عوربديلا في حكاكة (بال بهوا كبره) بصبقها بد كل بمنته له بردن بابديم المقروم و أوراق الأوم تقصبي بقطني بورق الالمبيوم و متحل استراكي المران بديجن (180° درجة) لكس لصبح العجين وايظهي البيضن،





Pizza aux fruits de mer



--- المقادير:

عبين لجبر بطرالصمحماء دورطهيم العمر لمو بلاممصفة برسريط

صبحته بصماضم الهبر الحنفيجة جنبه يضنن وعفظته والإنجيارة في بريد ا ع من الحدر بكيمان الملاعم كييرة من الريد

ملح و سر

🕟 🕒 ع من العمرون العمسر

جبه فيمن أحصر ممطعه فحلف صعبره حيه فنمر احصر مفطفه فطفا صغيره ا) ع من الحير المعروم

متعمة صغيرة من الرغير البمس تنصم مجموفة

طرنفه ليحصير

دون لعمير عبد حدد4 دهري درامه على سكل د دري هوي مدونه درسوست ديشت و تصبع قطع المدر على بعد 2 سلم بي بيا بداعة المعدم حويه الصبه العجال في صافيحة و ينفت رسمه بالسوكة الدهية طيل الباحل المعهي مسلا مدة له يقالق (ستكمل تعليمة عند منية بالمشود) بالمتعلم ية في المنشيمة،

بدفر عمان سم الصيمية الصناطع المستقد اليسل الأحكر

ينفي الخدار فعيله والمعتمة أأني وأن يم تعليه عي الريد عدم 8 يعدنو تعريب الرس بالله و الايراز والتحرك ماستمرار

لمصلف دوالر لمجار والمجد السمرون هوق السجان

تصنف قطع الفيان الأخمر و الأحصار ثم مرس بالجم الفروج و بالراعات ساسل بعد أن تنجكه بين البينان

برقر خوابد العجام المنظم المحقوم المنجام الفران الساحل المدة 25 يشكه حالم المصلح الليوا







المصادير

- عبدس مرمل أبطر المسعدة "
 - Department of the
- صلصه الطماطم أنظر السمحة أ
 - ملعقة كبيرة من الربدة
 - ملح و إبرار
- أعليه صغيرة من العطر المطع (أ) غ

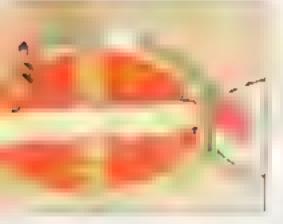
- » (10) غ من الموراريلا
 - 3 بيصات سمان
- 100 غ من الكاشير
 - حيبان من الفوق
 - B-1 B-1
 - مامحسه
- 5 حيات من الربنون الأسود

هي مقلاء هرق در هندية، يغلي العطر هي طفقه كنيره من الريدة سع المنح و الإيرار لحدة 5 يفايق نفريد الم تحديدها به حالت القصع شرائح المرزارية إلى يوالر،

بدهان العيدي الترثين المنتصلة الصفاطع والصنعف عوفة القطر والأثير ربالا كجا مو فوصلح في الصنورة،



يتيين بنجل استد العشرة والعطفة الي عربان العظم بنيرانج الكاسم الي الوالا بمنفقها قوق العجمي مع النص



ينفي البدو من لاير و حدد نقطعه في قطع ستكيا اسم و تحليفها في عام ممت مع الخامص لمدة 8 دفات طربت تصلفها و تصففها فوى ستر ثم ترديها الراعم. لادبود نفطي الصفيحة تورق لانتيزم و تدخيها التي نفرا ليناخر درجة حرا بة متوسطة لمدة 16 دفيقة



بمكتك رشها بالجان عفروم مناسرة بعد حراجها من العرب



Pizza aux legumes



المقاديرة

- عجول مرمل أنظر الصعجة 2

ملح و برا

م فيدا يمن لمنوق

حباونوساه

حباب پنو اسور

» 150 غ من الجبن للغروم

صابيه لضماضم بطر الميهجة

حبيان مر يمرغ

جيم بادفان

حيم فقعل حمر

م حبه فلمل أصف

فلريعه التحصير

تعسين القراع القطعة التي تثير الجاهوبية عارفيقة الجداد

نجده هي مقلاة هوي شار بالسي من المهداد بنوانج المراء هي علقمه كمداد من الرباب بدايرس بالمنح بالمنح

Linear

بعيل الدينجة القطعة كدد بي سالح المدفة حد المجموعة من الجيدة في معطوم كبرية من الريد والرابعة بالمحطومة كالما

نفلدر نفتقر لأحمر والأخلور بالوالدور والمقطعة ألى لما لله للجنبية، في يكلاف فيه المعافدين كمدرية الحري الرساد الرسال بالمله والأواد لم للجرد الطلافة العلمية في في 5 يقابق تنجثهظ به جاليا

برید ادرای لدوی بخویت و <mark>نفطعه عضما</mark> صنفیره

سته دره 10 رهاني عي د. احماد دې نصف حامصته لم نصفته

برقن بعدان بصبيصة الصبيطم بصطف فوقها سرائح القراح السرائح التاريخان البرائح بشفر اقطع الجاوا والحيال الرسور الأسها تُم برسها بالجار المروماء سلطها التي الم استحال (180 برائة) المدد (20 افتقا المراث للكمل بصبة الفجال والتجار بجار









Pizza bathoute



CALT

الله ع من التعبو الأبيض

- (H) و عن نفيو المصح

منعقه صغیرهمان لیخ

منفقه صفيره من الحميرة

اماء الدامي

عملجمه الخلمة طم انظم ص

علمه من يخلق التحليل الأع

حية فتعل أحضر مقطع فحيف صعيرة حنة فلمن أحمر مقطع فحيفا صعيرة

١٤١ ع من حيف الدام الصيرة

ة ملاعق كتيرة من التعين معطع مكافيات صعيرة

فسرة خشصه مرفده و معطعه قطعا صغيرة

ع من الكاسير ممطع قطفا صغيرة

أحيات عن الربيور الأسود بدور الواه
 الحيات عن الحي الحيوم

أي محلط الرقبة الاستان عام دعبق المعالم المداد الوساط والمصنف الملح الدعب المصد المداد المي كاس عالم والقراعة على الدعبة الما المحرد الحديد الحديد المداد ا

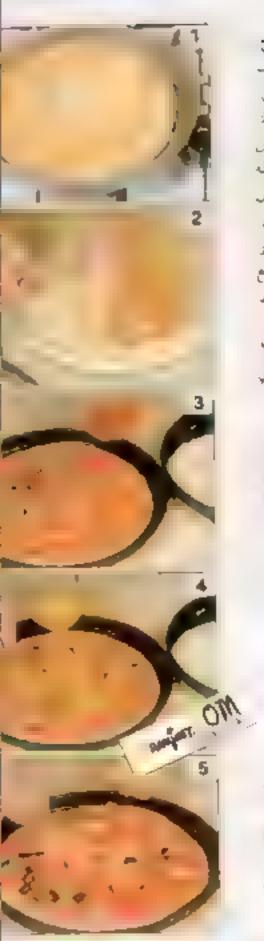
2) نفسم التصوطة في حراض الحلم لحراء في صنفيحة الفران والتحتفظ بالحراز سامي لاستفعال الكر

3) بدهن تصد التعبوطة تصبطته المحاطم بمنفي المعان من الرباء الحسعة سبكا التعا فوق الصالعية ثم تصلف التي الداهمة الصفر

4] تصنف خيات آيا ه فه والحسوم البيير آ

ق) مصوف أيضه فطع المصل، فسرة الحامص المرفد و الكاشير، نقطع الربية . الاسود فضعة صبغيرات بربي الحشود بد بربي الدال المرود فوق البنير.

سحل غير القراع المتحل 180 بارحة الدواء 12 يفيعة جني سجعر الطار الفيم سنجية



المناس المواكدة البنجار

Quiche aux fruits de mer



التقادير:

- ملعمنان كبيرتان من الربحة
 - أأداغ من أقس للمروم
 - 🛊 بېشان
- ملاعق كبيرة من العسيعة الضرية
 - 3 ملاعق كبيرة من البليب
 - ملقمة صغيردات أنيم المصبي
 - للمطع

- والعجول الرمل أنظر المتميدة 2
 - لعبيوا
- أأأادُ غ من سمك اقبار الكلمار
 - ملح و إيران
 - . 2 من أوراق سيدنا موسى
- 200 غ من هبرة السمك الأبيص

طريمة التحضير ،

تعلي ماء غر طنحره بد تصنع اوروا مسد. موسيء اسح تعسل تكلد الحدد والسلفة تباء 15 دائلة: تصنعية والعطامة إلى دوائر



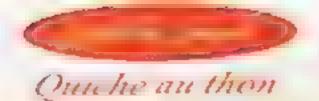
عطع فيزه نسخت لأسطى بي فطع بيونيطة بحجم ۽ في مقلام فوق بنا المدي بده 5 دفايق فحاد البيدي في منعقدہ کسردال من برنده برس باسح و الاران و بحرال بدير (كي لا بنفنت البنطان)



نصبح باز بر ایگلمار فوق انفخان انستان لیا فطح اسامات فاتنام و با سیار دادم انفروم



في لاعة بحقق البيض باستوكة مع القديرة العربة الملد الدينة و الأم الم عصير تحديث فوق الكبير و برس بالبود القصير بقاط الكبس لي القرن استاجر (150 درجة) حتى بنجير الدد 30 يفيقة بقايد و بقيفة ساحد





400

- عجم مرمل أنظر الصمحة

11 mm 3.2

خیه نصن گیپره متعقمان کیپریای من اثریت متح و إیر

- 1 أ ع من الطور الصبر

 ا ع من حيات تبدره المصيرة ملعقم كييرة من التعدويين المروم حامضة مرفقة

- أيصاب

أ ملاعق كنيرة من المشيع الطرية

🥇 ملامق كبيرة من الجنب

طرنفه التحصيرة

نفسر النصال لعسله و لقطعه في عمو متوسطه الحجم ثم تحمراد في مقلاد لله الزيت، لمنح و ألاس رالجله النصل الحمر فدو القجال ثم تصلف المول لللكل ملوار لعلى ال الصافية من أبرات



نفسخ هدایت اندر ه و ترسی انکسان دانتغیوسی انتظام،

نعب الجالم الرقد والقطعة الى معة صبعيرة تصليفها إلى الكبش.



في رافه الحقق النص د تسوكة مه الفسدة الطرية، الطيب، اللقح ق الإدراق



نصد الخليط النبض فوق الكيش ۽ البحثة التي تقري الساجل درجة هر إنه (80 شاء 30 يفيف تقريب ثم تقريبة في جيبة

المستقل المسروكين والمسرسيط

Quiche au brocoli et au chou-fleur



المعادير

عجمر مرمل ابط لمبهجة الول جلهبة المقعملة ك

المستناد

الله ع من البروكسي

- ١٩١٩ ع من لعربيط تسعيو

حندالصل ميوسطة مقطعة فضعا صغيرة

ملعمية كسريان من الريب «ملح وإيزار

التحتان

المائعو كبيرة عن العسدة الطربة
 الملاعو كبيرة من الحبيب
 الكوة محكوكة

طريقه التحصير

مستن سروكلي ۽ اقراعت الفكال التنظرات والفكر الأعصال بدائلطيف الرادو بر بسلق البروكلي ۽ الفراسط كل على حدد في الله البعدي ۽ الفيات مرد 6 بر 12 دعمه الد بضيفيما



عن معلام على بار هايئة، منجمر اليعمل الغروم في برسا و هند عن المح بصبعت المروكاني و الفرنساط فوق العجال لم مصلف المصلل المحكر



می رلاعه تحفو التحلی علیانگه به عسده تعریه تخلی علج لابر و نکوره طحکونگهٔ



نفر و حسم سندر على سروكاي و نقربتم ساخل الصفيحة التي نفري المناجل (1480 حتى ينصبه حسم النصل و تنجير عدد 30 للتقة تقريبة،



عجين مامان أنظر الصعافة _ يون طهيد

حبة نصر معطفة فطيقة سقيرة الربب

المح

¹⁷X)

ا أن ع من الممارون الأمسار المنافعة صفيرة من السجميرة

 ملقمه صغيرة من الكهون منفقه صغيرة من المربر شنفقه صغيرة من التمديسير
 الله عامل المروم
 بيضاب

أ ملا عق كنيرة من يعطينية الطرية - علا عق كبيرة من المنت - فير ير الكود محكوكم على وغلاه على به هالله للحدر المصبر في للمعلم كدائين (الدائد ودائد للح والادر الشاطب خدرون مصبر التحدرة لكور الداء والعلمات واللذر الكل للمتعفة حشيية فده 5 نفادو



عبيع المتراق السواس فيها العطان ۽ برائيا. بالجان القروم



هی که نجمو شخم دانستگ به سنده امرد اندند اینج د با نگواد ایمگوکهٔ



تجنب حفظ منص فروا لكنس بنجم الر القرن الذي حرابة 180 عدد 30 عيفة تقريما على بيمامنك المشاوم. تقيمه ساحيا



Quiche au poulet



- المادير

- متعمة ضعيرة من الربية
- » و ^ع منة من المامل الأحسر
 - » (10) غ من البين للمروم
 - ه 4 بيضاب
- 3 ملاعق كبيرة من القشدة الطرية
 - أَا مَلَاعُق كَتِيرَةَ مِن الْحُلْتِدِ
 - قليل مِن الكورة سحكوكة

- سعم مرما
 - - سريحتان من التجاج
- ملعمنان كنبرتان من الريب
 - » ملح و إبرار
- (* عليه صعيرة من المطر للمطع 70 ع

طريقة التحصيرة

لعدار فلغال الأحسام المصحفة الرافيدة اللغاء والمنطقي قوو المحمة اللحاء العليا بالراب بلياد للمحمد الله والم

فر (مانجه است) سخرانه عبده المرادة الجسم الله الما الكاد المحكوكة

لعلم المحلط هوق بيّد الان الحداثين الفائد في حدد الله علي 18 ماء 36 دفيد نفريا بويد به في حدث



Quiche lorraine



- المقاصر:

عجين شرمان خطر الصميم م

- (ااڭ ع من گيم البقر اللعش

- ملعقة كبيرة من الرسة

ملحمه صحیره ها بیشدوسی لمعروم ۱۱۰ ع مان خین لمیرون

ملح ا

بحب

علامه کنام هن گفشته المربه مقابق کیپرداین افتیت مینز من آنگواد میجگوکه

طريقة التحصير :

نقعه اسطم عديد التي قطع ميوسطة المحم عسيا "التقاير بية الراد فود هادية واسفراك بأستمران



لصلة فتنح البير الدير الذات الدين برشية يناتيةدونس والبالدين التقروم



في ولامه چاپه ستخيل اطلب اور و المحسد الديارة ديگا داندان ه مدام علام السيال دانسان که



تصید انجسط فوه الگیب با برخیه این اها آساختر این کا بردی ۱۹ دفیره تقریب کمی تبخیر تبخیر کردی با بیخد



Quiche aux légumes



. المادير

عجين مرمل بطر لتستجه

المشوة

« حيه من اللعث»

جنه عن الحر

جنه من التماسير متحسطة أقسم

جبه من عرج لأحتسر

متعميان كبيرتان من تاريد

- ملح و إيزار

- 4 پیسات

أعلاعو كسرهمن بعسيره يطربه

المملئق كسود موا فسنا

متعميان كبيريان من التمدونيين المناوم

طريقة التحصير

عدو نفر المستسل و على

عليه و دخان في حكات د عوا
الكيرة نفسو كل هذه حفدر مجدوك
في مفلاه غوق الده علم
و لاد حداد بالمعقة حسيته لدو 5
دائيقه بالربيا ثم تضعها فوق العجان،



في، لاقة نصبة النصل القديدة الجاء الم الحديث الملح، الإيراز أو التقيوسي، تحدظ قليلا بالشوكة



نصب المحليط هو الكثان والتحديد أو القرار التاجر الجاء ال 140 با 160 دفيعة تفريد للريفيية





Quiche à l'oignon



المقادير:

مستنا

المحمل فيونيا المنظم المور دولينة

- » حيثان كتيريان عن التصل
- » ملفعتان كييريان من الأريب
 - ملح إبزار

منعمه کیده دن مرکز بنتماننده. ۱۱۱۰ من طیم انتماری

حقصاد

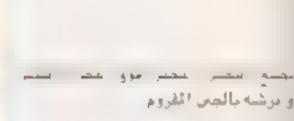
، مدعق كبرة سر المسلم عليه مه عما كنمات سر الحبيم أ - قليل من الكورة الحكوكة

ملعميه كنباه بدر التسمونس التعروم

طريقة التحصيرة

عبر التصلء بقبلة و نقطعه إلى شرابح إفتقه

ئسطن الريت هي معلاه، إنصبع النصل، برشه بالمح و الابراز ثم بقنه دون النوفف عن التحريب، مصنف التعدويين و مركز الطماطم ثم تنجرك مرة اكري



عى و<mark>لافه بشبع البندي، المتبدة</mark> العدية لجند المدح دير والكواد المحكوكة بم لجند عبدلات بالوكة

نصر الجليط فوي الكياس والرجية الي الفران الساجر أرجبه عبرا ب 187 براد 30 فرمناء







Quiche aux pommes de terre



- المقادير

شجوين هارماق الحدر الخلطيجية

استقمد كيارة من النود المصبى التطع

ح ضر خبر لمارهم المنح به ۱۲ ۱

ا ع من تکییه بایونو مسعمد کند ما آدیده

التصاي

مهاعو کنیزه من النساده انظاریه ملاعد کنیزه من النب

طريقه التحضير

يوسو المحافيل في يو المديد المسرف والمحدود في محدود المائيا الموكة بدلغيامي الم المحدود المدرد المعدودان المام المحددي المدار المدام المعاولات المام المحددي المدار المدام

المنظم المحيدة في المنظم المن

في لامة تحقو تشكي كم عسيدة تطرب الخلسية الملح و الإمرار،

حسے مطلع عول کیس و سخت ہی لفری سیسر درجہ جرا م 180 درد 30 مقبقة تقربیا ثم مقبحہ سیاجیا







Dark will in the



ـ لممادير:

- عمين مرمل أنظر المنمجة 2
 - 250 غ من كبد النجاج
 - ملعمتين كبيرتين من الربت
 - Serve .
 - إيرار
- » (UCL) ع من الشعرية الصبتية

- 19 حامضه مرفحة
- آباز ع من الرسون الأخصر بدون بواة
 فلس س الكو د محكوكم
 - اسطاب
- بله مي كيد د من المستدة العقرية
 - علامق كتيرة من الحبيب
 - () أوراق بوم قصبي

هي مقالاه علمي کند البح ۽ في بريت يرس المنح و الأمل المحرب في را المنهي لك تم تفتقها الي فمه مصغرة

رط سفرت تنسبه في تصفيها وانتظميا

يعنن الجنيص المرسد و الرسون لم بقينعهما إلى مسم منتشرة عبده الباعزة في المحاشد للرساء الطامطي مرقلا لرسول سنج عير والكو المكوك والمنط المتيج مستد فوق المجين.

في رلافة محفق بالط<mark>راب النيمن</mark> الفشدة العربة، الجلب، اللح - لابر والثوم القصدي المقسم سقص

بصب منتم التنص فرق الكيس والدهية نی بقرن نساخل برجه جرا به 190 مدة 30 يفتقة تقريباً في « يتعاليك الخشوة ثم تعدمه ساخيات



و کسر ماکست

Quiche à la viande hachee



. المقادير

عمارة فق العما لصفية فيدوه

ا الح من الكفية متعضال كيبرتان عن الواب حند كنياة من التصل

1 5 600

+ سساب

أ ملاعق كبيرة من المشيدة الخليرا.

- أ ملاعق كبيرة من الحليب.

- عليل من الكورة الأكوكة.

طاريمه المحصير

می مقداد میه در اعلی ۱۵۰۰می بیعید کنواد در داند با انجران بسفقه جنبید کی بنفشت کودر ایاده عبید اندیی مصنفها مناشره فوق آنشجین



هي مقلاه علي . فديه حمد عصد عقره ۾ هي بلغوه سيرو على ۽ يا خالي نصامح به به سفاف براد نقتر دل برد نصلم الحدين محمد عالي الثقا و لفسي له کل مدا حک يعجب



هي إياد، مكفق السمن، الملح، الإبرار في الكررة مع الفشدة الطرية الدار المساهدة الأدراء البحلة لم القرل الساحل رحمة حرارية 180 ساة 30 دفيعة بفرسا ، حتى سحما بم تعريه في حصية،



- منقف كياب بدائييو الأحيد يعتبع منقف كياردني فللرداخيفين برفت و تعقبه منقمة كنده ما المعددين العربة الهاريسة خسب لدوي من بديده الماريسة الماريس من بديده الماريسة الماريس من بديده الماريس

اا ع مر خیر لاحیم - حسب شور ا ع فینهان می خار صفاحی بینی فینمان شور خار صفاحی بینی

> في يدية لمنته به في الجميدس عام مقدانس نوسم اللفة ، ال

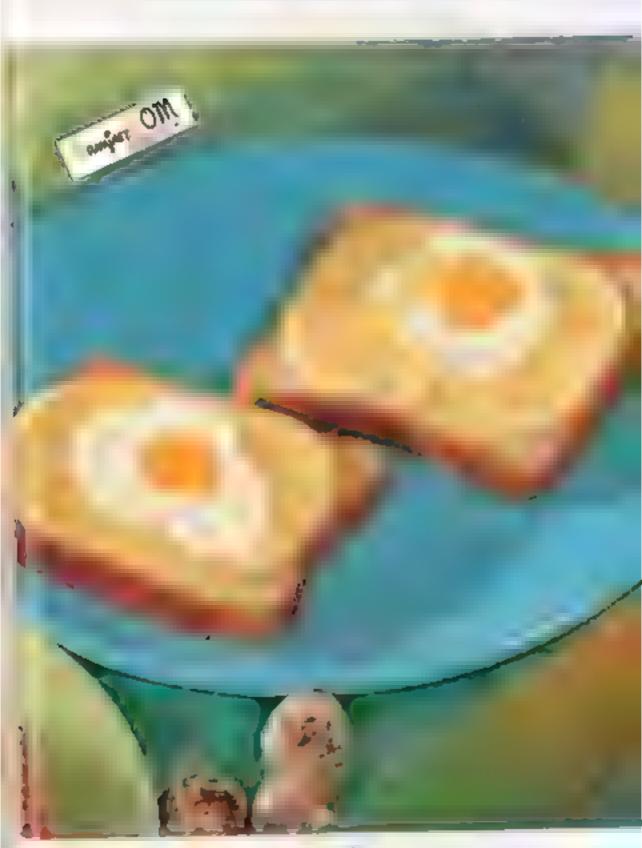
نقطه نصبت نعیه نصه الأجعو از مثقد احسفیره فصبتی بدیوی سال دیو ام منتیم آی عبادسر لازبی با نقیط ایکا

م الله المساولة (180 برامة) من 18 إلى 15 يشاولة المساولة المساولة





Pain de mue aux oeufs de caille



بالمسائسة فيرفس

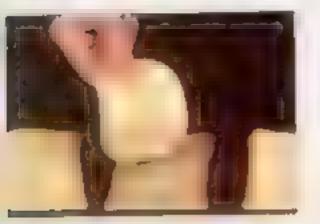
سينجيان من حب الطوسيط م المخاشو كسعيرة من الأالدة ا

سيمحتار ليراجين السايدويسين

حص سین - منح حسب بدور

طامته استحملت

بالقوال لجاوي الطوينط بالربواء لو نحيس والصعفيد هووا فلكنده لم الدالة مدر فاور كل واحدة ببحل الصفيعة الر هر الساحل ("180 درجه) مدة 5 دفاية هنى تتخفر الجيزان بدوب الجار



عابيا بالدم في علاه والصي فيا سیمی بریا فیلی^ی بر بیاج



بداح بدير من العرق والمضبع فوقة سندن عظيء عقيم الطوسط سيجب كساندونش





. .

- « الليز الباريسي: Inspicife)
- قطعتار من اقبل الأبيض ١١٤ غ
- شريختان من خبن السائدويس
 - شريحتان من الكاسير
 - بيحيه ماحموله



عطع أحدر الدانسي بي عظم عدديد. 10 سدر) معتدم كار عطعه أبر سرسجد. والدهن كال واحدة بالحدية التنصياء



عب شر<mark>محة من الدين و أخرى من</mark> خلاميم فدو بم محمد عدر بد تعصب حمدة بابد

تعمس الحدر المحشو في التنصل المحقوق من الحيد ر

نقلی نظر عصبه هی حمام د خام حالات خان بخت این لبیدی د یه و نصبهه هوی وروا بلیبید لبیدی از بیاد خانهای داخت



Etoiles aux oeufs



س بخیار در خیر بطیستد میهمبر جنف با غیر تربدد بیستان منح



خوف وليظ حير <mark>الطوليط لك . الكتار</mark> والكيفية بالداند

لتي مقداة فوق در هدلة بري الرياة المستدر فلية العدر محدد در حيدة به العلم وقلمة في السدم الحوقات قرش البلطر المله الالعمام المقدد عالا له بالديا اللا فلية الموسيط معاجدة مربعة بتجمات اللا المعرفة في المهلاة

طوسط بالطون Toast au thon



_ المقادير : .

- شريحتان من خبر الطوسطة
 - بينشية
 - ريت لثقتي
 - 70 غ من الطون
 - 11 ع من الجين المفروم
 - 1 خياث زيتون أسود

طريقه التحضير

لَحْفَقُ البيض و ترشه باللح، تغسى فيه خَيِرُ الطوسط من الجهتين.

في مقادة فوق النار تقلي الشيز في حمام زيت معاخل إلى أن يتحفّر من الجهنين ثم تضعه فوق الورق الشفاف ليتشرب الزين.



نصفف الخبر المحسر فوق صفيحة غرن، نضع فوق كل قطعة غليلا من الطون، حبتين عن الريتون الأسود ثم ترش بالجبن المفروم. ندخل الصفيحة إلى الغرن الساخن بدرجة حرارته 180 لمدة 5 دقائق حتى يذوب الجين، نقدعه ساختا.

الفهرس

Caning OM

	V	
32	• بيتزا البطيوط	 كيفية تحضير العجين 2
34	 كيش بقواكه البحر 	 كيفية تحضير الصلصة 3
36	» كيش بالطون	 بیترا بالکفته
38 4	» كيش بالبروكولي و الفرنبية	 بیتزا باربعة أنواع الجین
40	ء كيش بالقمرون	 بيترا بالأنشوبة و حيات
42	٠ كيش بالدجاج	الكيار
44	« کیش لورین	 بیتزا بالنقائق و الفلفل
46	» كيش باقتضر	ه بیتزا بالقوق
48	ه کیش بالبصل	ه بیتزا بالدجاج
50 —	» كيش باليطاطس	• يبثرًا با لسلمو ن
62	« كيش بالشعرية الصينية	* يبتزا بالطون
54	« كيش بالكفئة	، بيتزا محشوة
56 -	ء خيز محشو	× بيترا بالأثناس ×
58	» خيز بييض السمان	* بيترا ببيض السمان 24
60	» سمائدوپتش پالجین	+ بيتزا يغواكه البحر 26
62 —	* غُمة بالبيض	ه بیتزا مشکلة
63	ه طوسط بالطون	ه بيتزا بالخضر 30

ادنه الحقيم نتفق بعجم و استقد الفرن الذات بجب براقبة الطبي حد الدملسر.
 بالاسبة النظر الدكير في جذا الثالب فيو معمر و في حالة أسلمنال الفطر الطري بهدا الشباد لشريعه أو مثلة في داء مغلق به معمير تبصف بدلستها كمة و بثانق يسطى و بسلمل كنا فو بيشم في طريقة التبلين.

تاليف 1

رشيدة أمهايش

مریان البشکارات: الاست وجید میافری نادی سید آسای المغال الیش المناصر مصحفا دامید منبطا

بنشررات الشعرامي (1 -15 منيت 1 منيت 1 -15 منيت 1 منيت 1 -15 منيت 1 منيت 1 -15 منيت 1 -15 (+212) 22 99 06 94 مناكس 1 -15 (+2

Distribution on France - ALLANDS SEGOCE. Tel. 10626339200

وسشورات الشعراري والا

جعيع الطول معتويفة. لا يمكن المتعمال ابن جزء من هذا الكتاب في ابن شكل من القلمكال من آخذ استعلام لعرض عباري

خبع بالبخاليا

البيترا و الكيش (طرطات معلمة) رشم الإيناع القانوني : 0403 /2006 رمدك رشم : 0-31-459







